

# Torta od jogurta i panna cotte s jagodama

Prozračni biskvit s finim nadjevom od vrhnja, svježim jagodama i umakom od jagoda

oko 12 komada



potrebno malo iskustva

do 40 Min.



## Sastojci:

### Za kalup za torte (Ø 26 cm):

masnoće

### Biskvit:

2 jaja (veličine M)

50 g šećera

1 omot Dr. Oetker Vanilin šećer

75 g pšeničnog brašna

0,5 razom pune žličice Dr. Oetker

Original Backin praška za pecivo

### Nadjev:

600 g slatkog vrhnja za šlag

60 g šećera

2 omota Dr. Oetker Instant

Želatina Fix

300 g jogurta

750 g jagoda

### Umak od jagoda:

250 g jagoda

oko 50 g šećera

## 1 Priprema:

Namastite dno kalupa za torte. Zagrijte pećnicu.

**Električna pećnica 180 °C**

**Pećnica na vrući zrak 160 °C**

## 2 Biskvit:

Jaja u posudi pjenasto istucite mikserom (metlicama) na najvećoj brzini za 1 min. Pomiješajte šećer s vanilin šećerom, uspite uz stalno miješanje tijekom 1 min. pa masu tucite još 2 min. Pomiješajte brašno s Backin praškom za pecivo i kratko umiješajte na najmanjoj brzini. Tijesto u kalupu poravnajte. Kalup gurnite na rešetku u pećnicu.

**Nivo pećnice sredina pećnice**

**Vrijeme pečenja: oko 20 Minuta**



Neka se podloga ohladi u kalupu na rešetki za kolače.

### 3 Nadjev:

Slatko vrhnje sa šećerom ulijte u srednje veliki lonac, pustite da zakipi i kuhajte otprilike 1 min. Miješajući metlicom tijekom 1 min. umiješajte Želatine fix. Umiješajte jogurt, pa masu stavite u hladnjak dok ne počne želirati. Operite i očistite jagode. Kremu rasporedite po podlozi u kalupu. Pustite jagode da utonu u kremu. Tortu stavite najmanje 4 sata u hladnjak, najbolje preko noći.

- 4 Nožem od pribora za jelo pažljivo odvojite obruč kalupa za torte pa ga skinite. Kolač odvojite velikim nožem s dna kalupa i premjestite na pladanj za torte.

### 5 Umak od jagoda:

Jagode operite, očistite, narežite na komade, zajedno sa šećerom stavite u blender i napravite pire. Tortu pošćropite s umakom, a ostatak umaka poslužite sa strane.

